LIVING
COLLECTION™

All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2014 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 06/19/14)

LIVING COLLECTION™

BCD122

MINI 3-STATION BUFFET with WARMING TRAY
MINI-SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS avec PLAQUE CHAUFFANTE
MINI BUFFET DE 3 COMPARTIMIENTOS con BANDEJA TÉRMICA

Instruction Manual
Manuel d'Utilisation
Manual de Instrucciones

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS 3
IMPORTANT SAFEGUARDS 3
INTRODUCTION 4
PARTS & ASSEMBLY 5
HOW TO OPERATE 6
HELPFUL TIPS 7
RECIPES 8
RETURNS & WARRANTY 9

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz, 180 Watts, ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. Always use unit with Feet of Warming Tray resting on table or countertop.
9. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
11. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
12. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
13. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

14. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
15. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.
16. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Exception: An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
17. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
18. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
19. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
20. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
21. Unit gets VERY HOT! Always wear oven mitts or use potholders when operating this unit while it is turned on.
22. Extreme caution must be used when opening and closing the Lids on this unit. Use an oven mitt or potholder when opening and closing the Lids for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

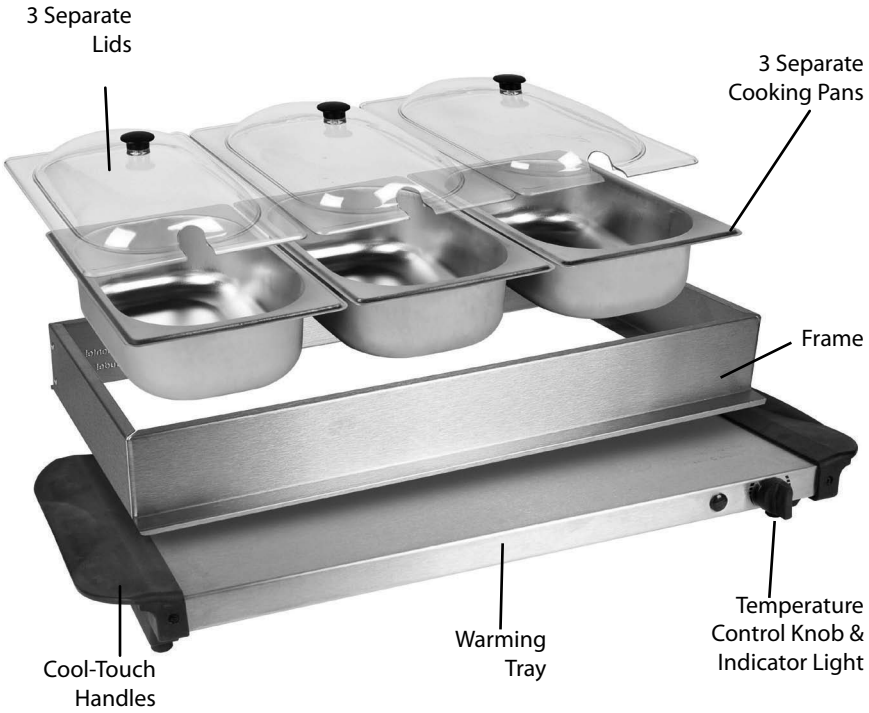
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the MINI 3-STATION BUFFET WITH WARMING TRAY from Nostalgia Electrics™! Now you can serve a variety of meals in style using one convenient unit! Features Include:

- Stainless Steel Construction
- Durable, Heat-Resistant Lids
- Three 1 qt. Trays
- Adjustable Temperature Control
- Stay-Cool Handles

PARTS & ASSEMBLY

Your unit comes fully assembled. Parts should be put together as shown below. Always use with Warming Tray facing upright with Feet of Warming Tray resting on a table or countertop.



TEMPERATURE CONTROL KNOB and INDICATOR LIGHT

- **Turn Counterclockwise:** LOW (130˚ - 150˚ F)
- **Middle:** MED (150˚ - 165˚ F)
- **Turn Clockwise:** HIGH (165˚ - 185˚ F)

HOW TO OPERATE

- Plug into electrical outlet, power on indicator light.
- Place foods in each one of the trays.
- Adjust temperature knob to desired heat for your food contents. Choose temperature settings:
- Low temperature is 130° - 150° Fahrenheit
- Middle temperature is 150° - 165° Fahrenheit
- High temperature is 165° - 185° Fahrenheit
- The food trays can keep foods hot for a long period of time, but it is not recommended to exceed 3 to 4 hours. At that point the foods begin to dry out and/or the flavor begins to change.
- Do not leave food in trays. Remove food and liquid for easy clean up and preparation for next use.
- Allow the unit to cool down before putting on or taking off parts for cleaning.

WARMING TRAY

- Remove the frame and the three trays to wipe clean the surface of the thermal plate and thoroughly dry.
- Plug into electrical outlet, power on indicator light
- Select temperature (Low, Medium or High).
- Place your vessels of food directly on the surface of the warming tray for warming. Foods can be kept warm for a maximum 3 hours. After that, foods begin to dry out and/or the flavor changes.
- **NOTE:** Do not place the lids directly on the hot surface of the warming tray.
- Unplug from electrical outlet when not in use.

HELPFUL TIPS

⚠ **NEVER leave the unit unattended while operating.**

SMOKING

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your MINI 3-STATION BUFFET with WARMING TRAY by following these simple instructions and precautions.

- After allowing the Buffet Server and Warming Tray to cool, remove the Cooking Pans, Lids and Frame. These items can be submerged in soapy water. Rinse well and wipe dry. Cooking Pans and Lids are safe for dishwasher.
- Wipe the Warming Tray base unit with a dry, non-abrasive cloth or sponge to remove food and liquid, preparing your buffet for the next use.
- NEVER use an abrasive sponge, cloth or scouring pad on this unit as it will damage the stainless steel construction.
- If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by authorized technicians. Non-authorized technicians are not permitted to dismantle the appliance.

RECIPES

With the MINI 3-STATION BUFFET with WARMING TRAY you can enjoy a variety of meals and serve guests with style! Here are some great ideas for ways you can use your MINI 3-STATION BUFFET with WARMING TRAY:

- **DESSERT BAR**

  Place your choice of ice cream in each of the three covered trays and place over ice. Place hot fudge, caramel and strawberry toppings inside of oven-safe bowls and place bowls on the Warming Tray to keep warm.

- **THEMED PARTY FOODS**

  Have a taco night or nacho night and fill each station of the Buffet with hot toppings and fillings like refried beans, rice, meat or nacho cheese. Alternately, you can take out the stations of the Buffet and fill with cold ingredients like sour cream, salsa and guacamole and then put hot ingredients in oven-safe bowls and place on the Warming Tray to keep warm.

  For fun finger foods, put cold finger foods like cut up vegetables and fruit in the stations of the Bufffet and put hot finger foods like egg rolls and sausages in bowls or oven-safe dishes and place on Warming Tray to keep warm.

  With a little imagination, you can come up with special uses for your buffet. Be creative and ENJOY your MINI 3-STATION BUFFET with WARMING TRAY!

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

MINI 3-STATION BUFFET with WARMING TRAY / BCD122

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.
Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 10
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES 10
INTRODUCTION 11
PIÈCES ET ASSEMBLAGE 12
COMMENT FAIRE FONCTIONNER 13
CONSEILS PRATIQUES 14
RECETTES 14
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES 15

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 Volts, 60 Hz, 180 Watts, Conforme à la Norme ETL

CE PRODUIT EST POUR UNE UTILISATION EN 120V AC SORTIE SEULEMENT.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil en cours d'utilisation.
5. NE JAMAIS PLACER dans l'appareil rien d'autre que ce qui est destiné à être cuit.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Gardez hors de la portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être prises, incluant :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour contrer tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, lorsque l'appareil fait défaut ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour une vérification ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. Ils pourraient causer des blessures.
7. Une surveillance accrue est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité.
8. Toujours utiliser l'appareil avec les pattes du réchaud posées sur une table ou un comptoir.
9. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à proximité ou dans un four chaud.
10. NE PAS surcharger les prises murales, les rallonges ou les prises multiples, ceci pourrait entraîner un risque d'incendie ou de décharge électrique.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.

12. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou lorsqu'il est branché dans une prise de courant.

13. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou enlever des pièces ou avant de le nettoyer.

14. Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni afin de réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou toucher une surface chaude.

15. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant son fonctionnement. Il n'y a pas d'interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser refroidir complètement avant de le ranger.

16. Des cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. Exception : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour une utilisation avec cet appareil.

17. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

18. Cet appareil comporte une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer que dans une prise polarisée dans un sens seulement. Dans le cas où la fiche ne s'insérerait pas entièrement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

19. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.

20. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra vous exposer à des tensions dangereuses ou à d'autres dangers. Confier toute réparation à un personnel qualifié.

21. L'appareil devient TRÈS CAHUD ! Toujours porter des gants de cuisine ou utiliser des poignées pour utiliser cet appareil s'il est allumé.

22. Une extrême prudence doit être observée au moment de l'ouverture et de la fermeture des couvercles sur cet appareil. Utiliser des gants de cuisine au moment de l'ouverture et de la fermeture des couvercles en toute sécurité.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le MINI-SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS AVEC PLAQUE CHAUFFANTE de Nostalgia Electrics^{MC}! Maintenant, vous pouvez servir une variété de repas avec style grâce à un seul appareil !

Les Fonctions Comprennent :

- un matériel en acier inoxydable
- des couvercles durables résistant à la chaleur
- trois plateaux de1 ptes
- une commande de température réglable
- des poignées isolantes

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre appareil est livré entièrement assemblé. Les pièces doivent être mises en place, tel qu'il est indiqué ci-dessous. Toujours utiliser la plaque chauffante vers le haut avec les pieds posés sur une table ou un comptoir.

BOUTON DE COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE et VOYANT LUMINEUX

- Tourner dans le sens antihoraire : **BASSE** (55º a 65º C)
- Moyenne : **MOYENNE** (55º a 75º C)
- Tour dans le sens des aiguilles d'une montre : **HAUT** (75º a 85º C)

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Brancher dans une prise électrique, afin que le voyant s'allume.
- Placer les aliments dans chacun des réchauds.
- Régler le bouton de température à la chaleur désirée en fonction du contenu des aliments. Choisir les paramètres de température :
- la température basse est de 55º a 65º C
- la température moyenne est de 55º a 75º C
- la température élevée est de 75º a 85º C
- Les réchauds peuvent garder les aliments chauds pendant une longue période de temps, mais il est recommandé que vous ne dépassiez pas 3 à 4 heures. Après ce point, les aliments commencent à se dessécher et/ou la saveur est altérée.
- Ne pas laisser les aliments dans les réchauds. Retirer les aliments et le liquide pour faciliter le nettoyage et la préparation pour la prochaine utilisation.
- Laisser l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer les pièces pour le nettoyage.

PLAQUE CHAUFFANTE

- Retirer le châssis et les trois plateaux pour nettoyer la surface de la plaque thermique, puis assécher soigneusement.
- Brancher dans une prise électrique, jusqu'à ce que le voyant soit allumé.
- Sélectionner la température (basse, moyenne ou élevée).
- Placer les plats d'aliments directement sur la surface du chauffe-plat pour réchauffer. Les aliments peuvent être gardés au chaud pour un maximum de 3 heures.

  Après cette période, les aliments commencent à se dessécher et/ou la saveur est altérée.
- **REMARQUE :** Ne pas placer les couvercles directement sur la surface chaude de la plaque chauffante.
- Débrancher de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSEILS PRATIQUES

NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

FUMÉE

Durant la première utilisation, vous pourrez noter une légère fumée ou odeur; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils électriques. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur soient disparues.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez prendre soin de votre MINI-SERVEUR DE BUFFET avec PLAQUE CHAUFFANTE en suivant ces simples consignes et précautions.

- Après avoir laissé le serveur de buffet et la plaque chauffante refroidir, retirer les plats de cuisson, les couvercles et le châssis. Ces éléments peuvent être immergés dans de l'eau savonneuse. Bien rincer bien et assécher. Les plats de cuisson et les couvercles sont sans danger pour le lave-vaisselle.
- Essuyer la base de la plaque chauffante avec un chiffon sec, non abrasif ou une éponge pour retirer les aliments et les liquides, la préparation du buffet pour la prochaine utilisation.
- NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive, un chiffon ou un tampon à récurer sur cet appareil, car il pourrait endommager le matériel en acier inoxydable.
- S'il y a une panne ou une avarie, l'appareil doit être réparé par des techniciens agréés. Les techniciens non agréés ne sont pas autorisés à démonter l'appareil.

RECETTES

Avec le MINI-SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS avec PLAQUE CHAUFFANTE, vous pouvez savourer une variété de mets et servir les invités avec style ! Voici quelques idées sur les façons dont vous pouvez utiliser votre MINI-SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS avec PLAQUE CHAUFFANTE :

- **BUFFET SUCRÉ**
  Placer la crème glacée au choix dans chacun des trois plateaux couverts, sur la glace. Placer le fondant au chocolat, le caramel et les nappages à la fraise à l'intérieur des bols allant au four, puis placer ces récipients sur la plaque chauffante pour garder au chaud.
- **ALIMENTS POUR SOIRÉE THÉMATIQUE**
  Pour une soirée de tacos ou de nachos, remplir chaque section du buffet avec les nappages et les garnitures comme les haricots frits, le riz, les viandes ou le fromage pour nachos. Alternativement, vous pouvez retirer les sections du buffet et les remplir avec des ingrédients froids comme de la crème sure, de la salsa et du guacamole, puis mettre les ingrédients chauds dans les bols allant au four et les placer sur la plaque chauffante pour garder au chaud.

  Pour de délicieuses bouchées, mettre les bouchées froides comme les légumes coupés et les fruits dans les sections du buffet et mettre les bouchées comme les rouleaux et les saucisses dans les bols ou les plats allant au four et placer sur la plaque chauffante pour garder au chaud.Avec un peu d'imagination, vous pouvez créer des utilisations particulières du buffet. Soyez créatif(ve) et PROFITEZ DE VOTRE MINI-SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS avec PLAQUE CHAUFFANTE !

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER

MINI-SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS avec PLAQUE CHAUFFANTE / BCD122

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. La présente garantie ne s'applique pas aux marchandises réusinées.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaelectrics.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com / NostalgiaElctrx.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 18
MEDIDAS IMPORTANTES. 18
INTRODUCCIÓN 20
PARTES Y ENSAMBLAJE 20
CÓMO FUNCIONA 21
CONSEJOS ÚTILES 22
CONSEJOS ÚTILES 22
RECETAS 22
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA. 23

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del Electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hz, 180 Watts, Aprobado por ETL

ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120V.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA utilice esponjas ni paños abrasivos sobre la unidad.
4. NUNCA deje la unidad sin atención cuando se encuentra en uso.
5. NUNCA coloque nada en el aparato que no sea lo que se va a cocinar.
6. Desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico cuando no esté en uso y durante su limpieza.
7. NO coloque el aparato dentro de un lavavajillas.
8. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.
11. Los niños pequeños deberán estar bajo la supervisión de un adulto cuando se encuentren cerca del aparato para asegurar que no jueguen con él.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan equipos eléctricos deben tomarse medidas de seguridad básicas, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.
2. NO toque las superficies calientes.
3. NO lo utilice en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
5. NO utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, si el aparato funciona mal, o si se cae o se daña de alguna manera. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su control o a un local de reparación para un ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no sean los suministrados con la unidad. Estos podrían ocasionar daños.
7. Cuando el aparato es utilizado por un niño o si se utiliza cerca de éstos, se recomienda la supervisión de un adulto.
8. Siempre utilice la unidad con las Patas o la Bandeja Térmica apoyada sobre una mesa o mesada.
9. NO coloque sobre una hornalla a gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
10. NO sobrecargue el tomacorriente de la pared, los prolongadores ni los multitomas, ya que esto podría causar un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
11. Este aparato no deberá utilizarse para propósitos que no sean los indicados en las instrucciones que acompañan al aparato.
12. NO deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.

13. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso y antes de quitar las partes para su limpieza. Deje enfriar antes de colocar o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
14. Se proporciona un cable de energía corto, para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podrían resultar con un cable largo. NO deje que el cable quede colgando del borde de una mesa, ni que toque superficies calientes.
15. Siempre enchufe el cable al tomacorriente antes de utilizarlo. La unidad no tiene ningún interruptor para encender/apagar. Para apagar la unidad, quite el enchufe del tomacorriente. Deje enfriar la unidad antes de guardarla.
16. Se pueden utilizar cables desmontables más largos o prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso. Salvedad: No se recomienda el uso de cables desmontables ni de prolongadores en esta unidad.
17. Si se utiliza un cable largo desmontable o un prolongador: 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable o prolongador deberá ser como mínimo la misma clasificación eléctrica que la de la unidad; 2) Si la unidad es con cable a tierra, el prolongador deberá tener un cable a tierra de 3 patas; y 3) El prolongador deberá colocarse de manera que no quede colgando de la mesada o mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.
18. Este aparato posee un enchufe polarizado (una paleta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para ser ingresado en un tomacorriente polarizado de una única forma. Si el enchufe no entra completamente, delo vuelta. Si aún no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
19. Se debe tener sumo cuidado al trasladar un aparato con comida caliente.
20. No intente reparar este aparato usted mismo, ya que al abrir o quitar las tapas podría exponerse a voltajes peligrosos u otros riesgos. Remita todas las reparaciones a personal de servicio técnico calificado.
21. ¡La unidad SE CALIENTA MUCHO! Siempre use guantes para horno o agarraderas cuando use esta unidad, mientras esté encendida.
22. Se debe tener sumo cuidado al abrir y cerrar la Tapa de esta unidad. Por cuestiones de seguridad utilice una manopla para horno o agarrador de recipientes calientes cuando abre o cierra la Tapa.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el MINI BUFFET DE 3 COMPARTIMIENTOS CON BANDEJA TÉRMICA de Nostalgia Electrics™! ¡Ahora podrá servir una variedad de comidas con estilo, utilizando una cómoda unidad!

Sus características incluyen:

- Estructura de Acero Inoxidable
- Tapas Duraderas, Resistentes al Calor
- Tres Bandejas de 1 cuartos de galón (1 litros)
- Control de Temperatura Ajustable
- Agarraderas de Tacto Frío

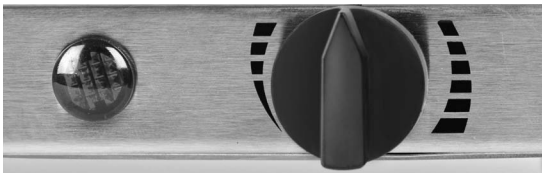
PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su unidad viene completamente armada. Deberán juntarse las partes como se muestra a continuación. Siempre utilice la unidad con la Bandeja Térmica nivelada, hacia arriba y con las Patas o la Bandeja Térmica apoyada sobre una mesa o mesada.

PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA y LUZ INDICADORA

Gire en sentido contrario a las agujas del reloj:

- **BAJO**: de 130° a 150° Fahrenheit (55º a 65º C).
- **MEDIO**: de 150° a 165° Fahrenheit (55º a 75º C).
- Vuelta en sentido de las agujas del reloj: **ALTO** (75º a 85º C).



CÓMO FUNCIONA

- Enchufe en el tomacorriente y se encenderá la luz indicadora.
- Coloque la comida en cada bandeja.
- Ajuste la perilla de la temperatura para darle el calor deseado a la comida. Elija la opción de temperatura:
- Temperatura baja de 130° a 150° Fahrenheit (55º a 65º C)
- Temperatura media de 150° a 165° Fahrenheit (55º a 75º C)
- Temperatura alta de 165° a 185° Fahrenheit (75º a 85ºC)
- Las bandejas pueden mantener la comida caliente durante un largo período de tiempo, pero no se recomienda que excedan las 3 a 4 horas. Luego de las 3 a 4 horas la comida comienza a secarse y/o comienza a cambiar el gusto.
- No deje comida en las bandejas. Elimine la comida y los líquidos para limpiarlas fácilmente y para poder usarlas la próxima vez.
- Deje enfriar la unidad antes de colocar o quitar partes para su limpieza.

BANDEJA TÉRMICA

- Extraiga el marco y las tres bandejas para limpiar la superficie de la placa térmica y seque bien.
- Enchúfela al tomacorriente eléctrico y se encenderá la luz indicadora.
- Seleccione la temperatura (Baja, Media o Alta).
- Coloque sus contenedores de comida directamente sobre la superficie de la bandeja térmica para calentar. La comida podrá mantenerse caliente hasta un máximo de 3 horas. Luego de las 3 horas, la comida comienza a secarse y/o cambia el sabor.
- **NOTA:** No coloque las tapas directamente sobre la superficie caliente de la bandeja térmica.
- Desenchufe del tomacorriente eléctrico cuando no esté en uso.

CONSEJOS ÚTILES

NUNCA deje la unidad sin atención mientras está funcionando.

HUMO

Durante el primer uso podrá notar un poco de humo o un leve olor; esto es normal en la mayoría de los aparatos. Deje precalentar la unidad hasta que ya no haya humo ni olor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su MINI BUFFET DE 3 COMPARTIMIENTOS con BANDEJA TÉRMICA siguiendo estas instrucciones y precauciones simples.

- Luego de dejar enfriar el Servidor del Buffet y la Bandeja Térmica, quite las Cazuelas de Cocción, las Tapas y la Estructura. Estos elementos pueden sumergirse en agua con jabón. Enjuague bien y seque. Las Cazuelas de Cocción y las Tapas pueden lavarse en un lavavajillas.
- Limpie la base de la Bandeja Térmica con un paño o esponja secos, no abrasivos para quitar la comida y los líquidos, dejando su buffet preparado para la próxima vez que lo use.
- NUNCA use ninguna esponja, paño o estropajo abrasivos sobre la unidad, ya que dañarían la estructura de acero inoxidable.
- Si la unidad se rompe o se daña, deberá ser reparada por un técnico autorizado. Los técnicos no autorizados no deberán desarmar la unidad.

RECETAS

A continuación le damos algunas ideas con las que podrá utilizar el MINI BUFFET DE 3 COMPARTIMIENTOS con BANDEJA TÉRMICA:

- **MESA DE POSTRES**
  Coloque diferentes gustos de helado en cada una de las tres bandeja tapadas o ponga hielo encima. Coloque coberturas de dulce de azúcar caliente, caramelo y frutillas dentro de boles que puedan colocarse en el horno y coloque los boles sobre la Bandeja Térmica para mantenerlos calientes.
- **COMIDAS PARA FIESTAS TEMÁTICAS**
  Organice una noche de tacos o nachos y llene cada compartimiento del Buffet con rellenos y coberturas como por ejemplo porotos refritos, arroz, carne o queso para nachos. Alternativamente, podrá extraer los compartimientos del Buffet y llenarlos con ingredientes fríos como por ejemplo natilla, salsa y guacamole y luego coloque los ingredientes calientes en boles aptos para horno y colóquelos sobre la Bandeja Térmica para mantenerlos calientes.

  Para canapés, coloque canapés en los compartimientos del Buffet como por ejemplo verduras y frutas cortadas y coloque los canapés calientes como por ejemplo rollitos primavera y salchichas en boles o en platos que puedan colocarse en el horno y colóquelos sobre la Bandeja Térmica para mantenerlos calientes. Con un poco de imaginación podrá darle diferentes usos a su Buffet. ¡Sea creativo y DISFRUTE de su MINI BUFFET de 3 COMPARTIMIENTOS con BANDEJA TÉRMICA!

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MINI BUFFET de 3 COMPARTIMIENTOS con BANDEJA TÉRMICA / BCD122

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Por favor lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anulará este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.
Me Gusta en Facebook en www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com / NostalgiaElctrx.